DOM GOŚCINNY

„THE HOME JOURNAL" (A Review for Hotels, Restaurants, Cafés etc.)
„JOURNAL DES RESTAURATEURS CAFETIERS ET HOTELIERS"
„DAS GASTHAUS" (Zweiwochenschrift)

PRZEDPŁATA kwartalna 2,— zł + 50 gr za dostawę franko w dom.

Tygodnik abonować można na wszystkich pocztach w Państwie Polskiem.

Ceny ogłoszeń i inne warunki zamieszczone są na stronie ostatniej.

PISMO dla RESTAURATORÓW HOTELISTÓW I KAWIARZY
WYCHODZI 2 RAZY MIESIĘCZNIE

REDAKCJA I ADMINISTRACJA
POZNAŃ, WIELKA 10. - TEL. 2277

Subscription rates: For 3 months (England) sh 4
„ „ „ (Germany) Gmk 2,—
„ „ „ (U. S. A.) Dol. 1,—

ADVERTISING-RATES:
Full page zł 130,— Half a page zł 75,— One fourth of a page zł 45,— One eighth of a page zł 25,— One sixteenth of a page 15,— Advertisements on Cover plus additional fee. Advertisements from abroad will be calculated according to special rates. In special editions the rates are different.

Rocznik XV Poznań, 1—15 lipca 1928 Nr. 13

O rozwój
przemysłu hotelowo - restauracyjnego

Na czoło zagadnień gospodarczych wysunęła się w ostatnich czasach kwestja aktywizacji naszego bilansu handlowego, który od tylu miesięcy wykazuje wysokie saldo ujemne, niemające zgoła tendencji zniżkowej. Deficyt ten jest tem bardziej niepokojący, że składają się nań w dużej mierze płody rolne, których od pewnego czasu znacznie więcej przywozimy jak wywozimy. Tak w ostatnim miesiącu, t. j. w maju, przywieźliśmy płodów rolnych za około 40 milj. zł. Przytem konsumcja innych artykułów wykazuje w kraju tendencję rozwojową, co grozi dalszym wzrostem importu, o ile restrykcje temu nie staną na przeszkodzie.

Deficytowość naszego bilansu handlowego nie byłaby dla nas rzeczą niebezpieczną, gdybyśmy tak jak niektóre inne państwa mieli w pozostałych pozycjach bilansu płatniczego nadwyżkę, którąby nam pokryła nasz deficyt w bilansie handlowym. Taka n. p. Anglja może sobie spokojnie pozwolić na ogromny nawet deficyt bilansu handlowego, albowiem wpływy z innych tytułów sowicie ten deficyt pokrywają. U nas niestety inne pozycje bilansu płatniczego wykazują również niedobór.

Ostatnio ogłoszone wyniki naszego bilansu płatniczego za rok 1926 wykazują znaczny deficyt w innych pozycjach przy wybitnie czynnym wówczas bilansie handlowym. Wydatki na import wynosiły wówczas 1356,3 inne zaś 1526.6 milj. zł, podczas, gdy wpływy z tytułu eksportu 2221.8 milj. z innych zaś tytułów 1327 milj. zł, czyli przy czynnym saldzie bilansu handlowego w wysokości 865.5 milj., saldo innych pozycyj bilansu płatniczego wykazywało deficyt 235.6 milj. zł. Wówczas mieliśmy wybitnie czynny bilans handlowy, dziś mamy bilans ten wybitnie bierny. Wysiłki nasze ku aktywizacji naszego bilansu handlowego musimy skierować również w kierunku pozostałych pozycyj bilansu płatniczego.

Z pozycyj tych interesują nas te, które odnoszą się do ruchu międzypaństwowego ludności, innemi słowy, ile cudzoziemcy przywieźli do Polski i na odwrót, ile mieszkańcy Rzeczypospolitej Polskiej wywieźli zagranicę. Cyfry te również wypadają na naszą niekorzyść, z Polski mianowicie wywieziono w r. 1926 za 76.9 milj. zł, podczas gdy tą drogą przywieziono do Polski tylko za 60.7 milj., czyli o 16.2 milj. mniej.

Cyfry te interesują przedewszystkiem przemysł hotelowy i restauracyjny, jako te grupy zarobkowe, do których kieszeni przedewszystkiem wpływają pieniądze przez cudzoziemców przywożone. Te same grupy zainteresowane są w równej mierze w ruchu ludności wewnątrz kraju. Z tego względu przemysły te powinny zdać sobie sprawę z doniosłości zagadnienia rozwoju ruchu obcych zarówno wewnątrz kraju, jak i ruchu międzypaństwowego i wszelkie swoje wysiłki skierować ku intensyfikacji tego ruchu i w ten sposób działając dla swego dobra przyczynić się stopniowo bardzo poważnie do zmniejszenia deficytu naszego bilansu płatniczego i temsamem poprawy naszego ciężkiego położenia gospodarczego, ku czemu z dnia na dzień trwałych nie można położyć podstaw.

O jak poważne sumy się rozchodzi, jak poważne kwoty z tytułu przyjazdu cudzoziemców wpłynąć mogą, niechaj wykażą cyfry podane w ostatnich dniach przez prasę odnośnie do wydatków w Europie obywateli samych tylko Stanów Zjednoczonych Ameryki. Oblicza się mianowicie, że w roku bieżącym wyjedzie ze Stanów Zjednoczonych i to przeważnie do Europy około 400 000 ludzi, których wydatki na utrzymanie, zakupy, rozrywki i t. d. oblicza się na 2.5 miljarda dolarów, co wynosi mniejwięcej 22.5 miljarda złotych, czyli ośm razy tyle, ile wynosiła maksymalna liczba całego naszego eksportu rocznego, jaką dotychczas osiągnęliśmy. My w tych zawrotnych, jak na nasze stosunki cyfrach, uwzględniając już przyjazd cudzoziemców ze wszystkich krajów, uczestniczymy niezmiernie skromną cyfrą 60.7 milj. zł, a udział nasz jest tak skromny dlatego, że nie robimy, a przynaj-

mniej dotychczas nie robiliśmy nic, ażeby ruch cudzoziemców do naszego skierować kraju, podczas, gdy wykazujemy coraz większe tendencje do wyjeżdżania zagranicę i pozostawiania tam pieniędzy z wielką dla nas szkodą. Co więcej, nietylko, że nic nie robimy, aby cudzoziemców do nas przyciągnąć, lecz robimy wiele, aby naszych obywateli zachęcić do wyjazdu zagranicę, a to przez nieodpowiednią organizację przedewszystkiem naszego przemysłu hotelowego, który w ruchu obcych tak wewnętrznokrajowym, jak i międzypaństwowym pierwszorzędną odgrywa rolę.

W Polsce zwiększenie ruchu obcych ma wszelkie widoki powodzenia, przedewszystkiem dzięki temu, że Polska dzięki swej niskiej walucie i niskim kosztom utrzymania, jak i niskim cenom artykułów przemysłowych, posiada dużą siłę przyciągającą dla cudzoziemców. Zawsze zaobserwować można to zjawisko, że do kraju o niskiej walucie i niskich kosztach utrzymania cudzoziemcy chętnie i masowo ściągają. Najlepszy tego przykład stanowiły Niemcy za czasów swej silnej dewaluacji, dokąd zewsząd, przedewszystkiem zaś z krajów sąsiednich cudzoziemcy masowo zjeżdżali.

Dzisiaj już takich różnic w walucie i kosztach utrzymania, jak to było za czasów inflacji w różnych krajach, niema jednakże mimo to różnice jeszcze są spore, w każdym razie, jeśli chodzi o Polskę, istnieją one w tym stopniu, że mogą zachęcić cudzoziemców do przyjazdu do Polski.

Nie dość jednak mieć takie warunki po temu, nie dość posiadać duże walory turystyczne, jak Polska, trzeba jeszcze umieć to odpowiednio zareklamować przez należytą propagandę, a ponadto trzeba stworzyć warunki pobytu dla obcych takie, ażeby one przy możliwie najmniejszych kosztach dawały maximum wygód, a temsamem nietylko nie zrażały przyjezdnych, ale jeszcze ich przyciągały i zachęcały do ponownego przyjazdu. Należy tu przedewszystkiem odpowiednia organizacja przemysłu hotelowego i restauracyjnego, jako tych, które w ruchu podróżnych największą odgrywają rolę. Jeśli chodzi o postawienie tych przemysłów w Polsce, to niestety stwierdzić należy, że nie stoją one naogół na odpowiednim poziomie, na poziomie europejskim. Przedewszystkiem, jeśli wziąć przemysł hotelowy pod uwagę, skonstatować możemy, że w całej Polsce takich hoteli, czy pensjonatów, których byśmy się wobec zagranicy wstydzić nie potrzebowali, znajdujemy minimalną ilość. Reforma, i to najrychlejsza pod tym względem jest niezbędna.*) Z tych względów należy dać przedewszystkiem możność teoretycznego dokształcenia się tym, którzy w tym zawodzie już praktycznie pracują, ponadto zaś umożliwić nabycie teoretycznego wykształcenia tym, którzy temu zawodowi dopiero poświęcić się pragną. Sprawa jest tembardziej pilna, że w przyszłym roku mamy Powszechną Wystawę Krajową, która, spodziewać się należy, ściągnie nietylko do Poznania, ale i do całej Polski liczne rzesze cudzoziemców; należy ich godnie przyjąć, należycie obsłużyć, aby wynieśli z Polski wrażenie jaknajlepsze, któreby stanowiło dla nich skuteczną zachętę do częstszego odwiedzania naszego kraju. Polski przemysł hotelowy i restauracyjny będzie musiał zdać ciężki egzamin, będzie musiał wykazać swą sprawność, której dotychczas w takich warunkach nie miał sposobności wykazać!

*) Tak zwane I-ej klasy hotele stolicy naszej zagranicą niewątpliwie o 1 lub 2 stopnie niżej zostałyby zakwalifikowane.

Że wspomnę jeszcze o tak niezmiernie ważnej i zawsze aktualnej sprawie należytej organizacji naszych uzdrowisk z punktu widzenia zapewnienia gościom należytych a niedrogo opłacanych wygód w hotelach i pensjonatach oraz restauracjach. Brak tej należytej organizacji i propagandy powoduje zniechęcanie ludzi do uzdrowisk krajowych i tendencję wyjazdu zagranicę.

Z tych wszystkich powodów uważałem za niezbędne zainicjowanie w Poznaniu, jako najbardziej zainteresowanym, urządzenie kursów hotelarsko-restauratorskich. Kursy te urządza Izba przemysłowo-handlowa, która angażuje w tym celu potrzebnych fachowców z zagranicy, mianowicie z Niemiec, gdyż w Polsce niestety niema dotychczas sił odpowiednich. Z tego względu wykłady w specjalnych przedmiotach odbywać się będą w języku niemieckim, pozostałe zaś, które można obsadzić krajowemi siłami — po polsku. Czas trwania kursów wynosić będzie od 4—6 tygodni, koszt zaś stosunkowo nie wielki, bo około 100 zł od osoby za cały kurs. Z fachowych przedmiotów, które będą wykładane wymienić należy przedewszystkiem księgowość hotelową, kalkulację rentowności przedsiębiorstwa, naukę o menu, o piwnictwie i kuchni, statystykę hotelową, ustawodawstwo i t. d. Trzeba z zadowoleniem podkreślić, że zainteresowane miejscowe koła hotelarsko-restauratorskie odnoszą się do tych poczynań Izby przemysłowo-handlowej z należytem zrozumieniem i zgłosiły gotowość odpowiednio licznego wzięcia udziału w wymienionych kursach, przez delegowanie na nie swoich kierowników hoteli i restauracyj przedewszystkiem hotelowych, gdyż kursa mają za zadanie przygotować odpowiednio przedewszystkiem personel kierowniczy. Ponieważ tego rodzaju kursy będą pierwszymi w Polsce i dadzą sposobność nabycia w kraju tego wykształcenia, jakiego normalnie tylko zagranicą nabyć można, przeto spodziewać się należy, że z równym, jak poznańskie koła, z zapałem odniosą się zainteresowane koła także innych dzielnic, przesyłając swoich delegatów. Izba przemysłowo-handlowa w Poznaniu gotowa jest nawet pewnej ilości zamiejscowych kursistów ułatwić w razie potrzeby pobyt przez dostarczenie taniego mieszkania w bursach.

Niezależnie od kursu dla praktycznie pracującego kierowniczego personelu hotelarsko-restauracyjnego, zamierzone jest, jak nadmieniłem, utworzenie osobnego kursu dla tych, którzy temu zawodowi dopiero poświęcić się pragną.

Kursy te będą pierwszym może etapem na drodze racjonalnej organizacji podstaw ruchu obcych tak z zagranicy, jak i z kraju, niezależnie jednak od tych naszych poczynań, powinni przemysłowcy hotelowi połączyć się w jeden ogólnopolski związek, celem popierania wspólnych interesów, w szczególności przeprowadzenia odpowiedniej propagandy wespół z towarzystwami turystycznemi, jak nie mniej, celem uwydatnienia tej dużej roli gospodarczej, jaką zawód hotelarsko-restauracyjny w życiu gospodarczem kraju odegrać może, który to zawód z tego względu powinien cieszyć się specjalną opieką Państwa. Dotychczas przez różne ustawy antialkoholowe i o rewizjach koncesyj utrudniało się egzystencję restauratorowi i pozbawiało go warsztatu pracy, przy którym stał całe życie, — oddając drogą koncesyj warsztaty te w zupełnie niepowołane ręce ze szkodą dla interesów gospodarczych kraju.

Dr. St. Waschko.

IV. Zjazd Delegatów
Centrali Stowarzyszeń w Katowicach

W dniu 22 maja r. b. odbył się w Katowicach czwarty doroczny Zjazd Delegatów Centrali Stowarzyszeń właścicieli restauracyj, hoteli, pensjonatów, kawiarń, kupców i pokrewnych zawodów w Rzeczypospolitej Polskiej.

Gospodarzem Zjazdu był Centralny Związek restauratorów, właścicieli kawiarń i hoteli na województwo Śląskie z przedstawicielem Związku p. prezesem J. Rodakowskim na czele.

Przed rozpoczęciem obrad uczestnicy Zjazdu wysłuchali z nabożeństwem uroczystej Mszy św. w kościele Marjackim, poczem złożyli wieniec na placu Wolności pod pomnikiem Obrońców Górnego Śląska.

W „Sali Powstańców" przemówił do uczestników Zjazdu p. Rodakowski, witając jako gospodarz zebranych gości i delegatów. W przemówieniu swem mówca zobrazował sytuację restauratorów w Polsce, a w szczególności na Górnym Śląsku.

Wiceprezes Centrali p. Borzym zagaił właściwe obrady zjazdowe, witając Zjazd i odczytując list prezesa Centrali p. Davisona, podającego motywy, dla których nie mógł przybyć do Katowic. Zkolei zebrani wybrali przez aklamację na przewodniczącego Zjazdu p. K. Maksymowicza, prezesa związku Małopolskiego.

Wygłosił on dłuższe przemówienie na temat zadań Centrali, podkreślając między innemi coraz wydatniejszą unifikację gospodarczą Polski, czego dowodem w pewnym stopniu jest również zwołanie dzisiejszego Zjazdu na Ziemi Śląskiej.

P. Maksymowicz powołał do prezydjum pp. Antoniewicza, Borzyma, Christmana, Drzazgę, Haubenstocka, Kryłoszańskiego, Leiblera, Penkallę, Węglińskiego i Zadarnowskiego, na sekretarzy pp. Jędrzejczaka i Nowaka.

Odczytano depeszę z życzeniami, nadesłaną przez wydawcę dwutygodnika „Dom Gościnny" p. Artura Gustowskiego.

Zebrani, powstawszy, w skupieniu wysłuchali przemówienia p. Maksymowicza, poświęconego pamięci zmarłego w grudniu roku ubiegłego ś. p. Marjana Bawarskiego, członka Wydziału Centrali, czynnego i zasłużonego działacza i organizatora Centrali.

Pod p. 3 porządku dziennego odczytano protokół z III-go Zjazdu Delegatów z dnia 21 czerwca 1927; protokół przyjęto bez zmian.

W części sprawozdawczej zdał ogólnie sprawę z działalności Wydziału Centrali za rok ubiegły p. Borzym. Jako przyczyny, usprawiedliwiające słabe tempo pracy, podał p. Borzym braki natury organizacyjnej oraz nieregularne uiszczanie składek przez członków Centrali.

Ze sprawozdania kasowego, wygłoszonego przez skarbnika Centrali p. Węglińskiego, wynika, iż wpływy wynoszą zł 1351, wydatki zł 1645.85, z saldem na 1 V 1928 w sumie zł 715.05. W imieniu Komisji Rewizyjnej zgłosił członek tejże p. Jabłoński wniosek o udzielenie Wydziałowi absolutorjum.

Sprawozd. Wydziału wywołało szerszą dyskusję. Zabierali w niej głos pp. Antoniewicz, Maksymowicz, Fuks i red. Garztecki, który przytoczył dane cyfrowe wpływów kasowych Centrali za całe ubiegłe trzy lata. Z cyfr tych wypływa, iż za ten okres czasu składki przyniosły ogółem 4982 zł, z czego na poszczególne dzielnice przypada: na b. Kongresówkę zł 2842, na Kresy Wschodnie zł 730, na Małopolskę zł 500, na Śląsk zł 500, na Wielkopolskę i Pomorze zł 410.

Red. Garztecki stwierdził, iż wymowa tych cyfr jest tak znamienna, że zdaniem jego Wydział zdziałał bardzo dużo, więcej nawet niż powinien. Zjazd jednomyślnie podziękował Wydziałowi za dotychczasową pracę i udzielił mu absolutorjum.

Po sprawdzeniu pełnomocnictw przybyłych na Zjazd delegatów, przewodniczący wyjaśnił, iż delegaci Związku polskich restauratorów, właścicieli kawiarń i hoteli w Królewskiej Hucie mogą być obecni na Zjeździe tylko w charakterze gości, gdyż stosownie do statutu deklaracja ich o przystąpieniu do Centrali będzie poddana pod głosowanie na najbliższem zebraniu Wydziału, który zadecyduje o ich przyjęciu.

Następnie p. Antoniewicz wygłosił referat na temat: „Groźny stan zawodu restauracyjnego". Po wygłoszeniu referatu mówca zgłosił następujące rezolucje:

1) Spowodowanie wniesienia noweli do ustawy antialkoholowej z dnia 23. 4. 1920 r. przez Ministra Spraw Wewn. do laski marszałkowskiej w Sejmie.

2) Zniesienie rozporządzenia Prezydenta z 27-go grudnia 1924 roku.

3) Dalsze przedłużenie terminu likwidacyjnego odebranych koncesyj do 31 grudnia 1928 r.

4) Znowelizowanie ustawy o nadawaniu koncesyj w tym duchu, by w myśl rozstrzygnięcia Najwyższego Trybunału Administracyjnego koncesyj na sprzedaż wyrobów spirytusowych udzielały Izby Skarbowe, a na sprzedaż wyrobów alkoholowych, jak: piwa i miodu — Wydziały powiatowe.

5) Zakładanie szkół zawodowych według planu, podanego na Zjeździe restauratorów we Lwowie w 1921 roku.

6) Żądać w Min. Skarbu wydania rozporządzenia, aby nasza organizacja miała swych przedstawicieli w komisjach szacunkowych i odwoławczych, delegowanych przez związki.

7) Przeniesienie wszystkich miast poniżej 10 000 mieszkańców do IV-tej klasy miejscowości.

8) Zniesienie, względnie podział świadectw przemysłowych na 8 kategoryj handlowych.

9) Zniesienie patentów akcyzowych, a wprowadzenie kart rejestracyjnych, względnie obniżenie opłat do połowy, a wówczas przeprowadzenie klasyfikacji lokali restauracyjnych na 3 kategorje w każdem mieście.

10) Zniesienie pobierania specjalnych podatków od wynajmu lokali w hotelach, jak i od spożycia w pewnych godzinach.

1) Zmniejszenie względnie zniesienie podatku obrotowego, a na to miejsce podwyższenie podatku dochodowego.

12) Zmniejszenie podatku od lokali na hotele, ryczałtowe bowiem pobieranie podatku, rozciągnięte i na pokoje niezajęte w hotelach, nie jest zgodne z duchem ustawy .

13) Opłacanie wszystkich podatków, świadectw przemysłowych i patentów akcyzowych, w równych ratach kwartalnych.

14) Spowodowanie wydania rozporządzenia przez Min. Skarbu Izbom Skarbowym, ażeby uwzględniały prośby, wnoszone do urzędów skarbowych o wstrzymanie przymusowego ściągnięcia różnicy, powstałej między II a III kategorją handlową świadectw przemysłowych, aż do czasu rozstrzygnięcia wniesionego odwołania, jak również, by urzędy skarbowe wstrzymały się z nakładaniem wysokich grzywien.

15) Spowodowanie, by Min. Skarbu wysłało specjalną komisję do zbadania, z jakich przyczyn urzędy skarbowe przeprowadziły wymiary podatków od dwu, trzy i czterokrotnie wyższych sum obrotu, niż był podany w zeznaniach restauratorów i pokrewnych zawodów.

16) Przyznanie również 10% od sprzedaży wyrobów Monopolu Tytoniowego i przy bufetach, tak w mniejszych restauracjach jak i w bufetach dworcowych.

17) Udzielanie przez Dyrekcję Państw. Monop. Spirytusowego kredytu restauratorom i hurtownikom, jak również najszybsze uregulowanie odpowiedniego wynagrodzenia za próżne butelki.

Rezolucje te, jak wyjaśnił przewodniczący, zostaną poddane pod dyskusję i w głosowaniu uchwalone.

Następnie p. Jędrzejczak wygłosił referat p. t.: „Stan średni a restauratorzy". Referent poruszył sprawę wyrobów, przy których Stowarzyszenie Warszawskie, aczkolwiek zawsze stoi zdala od wszelkich organizacyj politycznych, wypowiedziało się, a za niem i inne korporacje restauratorów, za „Zjednoczeniem Stanu Średniego". Wkońcu referent wypowiada życzenie, by Centrala, jako reprezentantka całego zawodu gospodnio-restauracyjnego, oficjalnie zgłosiła przystąpienie do „Zjednoczenia Stanu Średniego", jako ugrupowania o charakterze gospodarczym i bezpartyjnym.

Zkolei p. Garztecki, redaktor „Restauratora i Hotelarza Polskiego", wygłosił referat p. t. „Prasa zawodowa".

Następnie przewodniczący zaproponował wysłanie telegramów do Pana Prezydenta Rzeczypospolitej i Pana Prezesa Rady Ministrów treści następującej:

1. „Pan Prezydent Rzeczypospolitej, Warszawa, Zamek.

Ogólny Zjazd delegatów Centrali Stowarzyszeń restauratorów, hotelarzy i pokrewnych zawodów w Rzeczypospolitej Polskiej, odbyty w dniu 22 maja w Katowicach, składa wyrazy hołdu Panu Prezydentowi Rzeczypospolitej i zapewnienia o synowskiem przywiązaniu wszystkich członków naszych organizacyj do naszej wspólnej matki, Najjaśniejszej Rzeczypospolitej Polskiej".

2. „Pan Prezes Rady Ministrów, Marszałek Piłsudski, Warszawa.

Ogólny Zjazd delegatów Centrali Stowarzyszeń restauratorów, hotelarzy i pokrewnych zawodów w Rzeczypospolitej Polskiej, odbyty w dniu 22 maja w Katowicach, przesyła wyrazy najgłębszej czci i wyraża nadzieję, że rząd, któremu przewodniczy Pan Marszałek, weźmie pod swoją opiekę również interesy tysiącznych rzesz naszych członków, pokrzywdzonych przez cały szereg ustaw dotychczasowych, niszczących nasze warsztaty pracy".

Po przyjęciu treści powyższych telegramów, udano się, na wniosek p. Rodakowskiego, na wspólny obiad do „Sali Powstańców".

Na popołudniowych obradach Zjazdu, które odbywały się w sali „Wypoczynek" przy ul. św. Jana, zaproponował p. Borzym następujący wniosek w sprawie zmian statutu:

„Uznając konieczność, na zasadzie dotychczasowej praktyki, zmiany statutu Centrali, Zjazd poleca Wydziałowi dokonać ostatecznej redakcji nowego statutu, po uzgodnieniu jej ze związkami dzielnicowemi i z wymaganiami ustawy przemysłowej, i dokonania zarejestrowania nowego statutu u właściwych władz".

Wniosek ten przyjęto jednomyślnie.

Następnie przystąpiono do dyskusji nad referatami i zgłoszonemi rezolucjami, w której zabierali głos pp. Antoniewicz i dr. Silberstejn. Zjazd uchwalił przekazać Wydziałowi do rozpatrzenia i wykonania następujące rezolucje, zgłoszone przez dr. Silberstejna:

1) Żądamy, aby we wszystkich wypadkach wypowiedzenia koncesji, w razie wniesienia skargi do Najw. Trybun. Admin., Min. Skarbu na indywidualne prośby wnoszących skargi wstrzymywało wykonanie wypowiedzenia i przedłużało termin likwidacyjny, aż do czasu rozstrzygnięcia sprawy przez Najw. Trybunał Administracyjny.

2) Żądamy w sprawie klasyfikacji przedsiębiorstw restauracyjnych do wykupna świadectw przemysłowych III-ej kategorji, ustanowienia granicy obrotu na 40 000 zł rocznie dla wszystkich przedsiębiorstw bez względu na klasę miejscowości, oraz, aby odnośne rozporządzenie było ściśle stosowane z wykluczeniem swobodnego uznania władzy podatkowej.

3) Żądamy zniesienia dodatku komunalnego do patentów akcyzowych i wzywamy Wydział Centrali, aby podjął jaknajenergiczniejsze starania dla zrealizowania tego postulatu w najżywotniejszym interesie przemysłu restauracyjnego i szynkarskiego.

4) Żądamy zniesienia rozporz. Min. Skarbu z 16. 11. 1927 r. L. 18669 27 z tem, że wszystkie przedsiębiorstwa, które mają tylko wyszynk trunków, a nie prowadzą kuchni, mają być dla wykupu patentu akcyzowego zaliczone do kat. IV B taryfy, objęt. ustawą o monop. spirytusowym, bez względu na wysokość obrotu.

5) Żądamy, aby w razie śmierci koncesjonarjusza władze skarbowe zezwalały na przepisanie konce-

sji na rzecz pozostałej wdowy, względnie na rzecz małoletnich dzieci.

W dalszej dyskusji wzięli udział pp. Prassel, Lien, Rodakowski, Rozencweig, Jędrzejczak, Łodyga, Szefer i Haubenstock.

Przekazano do rozpatrzenia Wydziałowi następujące rezolucje:

1) p. Prassela — starać się o zmianę rozp. Min. Skarbu, ogłoszonego w nr. 5 Dziennika Min. Skarbu w sprawie kredytów na wyroby Monop. Spirytus.

2) p. Liena — w memorjałach do rządu przedewszystkiem zwrócić uwagę na sprawę zniesienia patentów akcyzowych.

3) p. Rodakowskiego — przeprowadzić w Min. Skarbu starania o zniesienie żądań władz skarbowych na Śląsku, aby koncesjonarjusz wykupywał kilka patentów akcyzowych, o ile ma kilka pomieszczeń w jednym domu.

4) p. Rozencweiga — podjąć energiczne starania celem uzyskania dalszej prolongaty koncesyj, prolongowanych do 1 lipca r. b. i zwrócić się do Min. Skarbu z prośbą o powołanie przedstawicieli koncesjonarjuszy do komisji rozstrzygającej sprawy koncesji; podjąć energiczne starania w sprawie rewizji ustawodawstwa podatkowego, dotyczącego patentów akcyzowych i świadectw przemysłowych odnośnie do przemysłu gospodnio-szynkarskiego; przypilnować, aby władze skarbowe udzielały wyczerpujących wyjaśnień, dotyczących podstaw wymiaru podatku obrotowego, a to w myśl okólnika Min. Skarbu z dnia 27. 9. 1926 Nr. 175 L. 12287: domagać się gruntownej zmiany systemu poboru podatku obrotowego, przez ujęcie go u źródła, a więc u fabrykanta w taki sposób, aby podatek ten był równomiernie rozłożony na ogół konsumentów, a nie obarczał jedynie przemysłowca, który żadną miarą nie jest w stanie wkalkulować go w cenę sprzedażną.

5) p. Haubenstocka — nie robić sobie wzajemnie konkurencji przy sprzedaży na butelki wyrobów Monopolu Spirytus. i utrzymywać jednolitą cenę, t. j. cenę rządową.

6) p. Wołkowskiego — domagać się uchylenia ograniczeń przy nadawaniu koncesyj na wyszynk piwa, wina i miodu właścicielom zakładów restauracyjnych, a natomiast żądać zniesienia, względnie wstrzymania dalszego wydawania zezwoleń na wy szynk piwa niskoprocentowego; domagać się jaknajszybszego zniesienia względnie znowelizowania ustawy antialkoholowej, jako nieaktualnej i szkodliwej; domagać się tymczasowego wstrzymania egzekucji wymiarów podatku przemysłowego za rok 1927 do wysokości kwot, odpowiadających złożonym zeznaniom, do czasu załatwienia odwołań przez komisje odwoławcze; domagać się zniesienia podatku przemysłowego od obrotu względnie reformy tegoż przez obniżenie stawek podatkowych do 0.5% odnośnie do artykułów spożywczych, będących przedmiotem obrotu w zakładach restauracyjnych: wreszcie domagać się przyjmowania przez władze podatkowe przy wymiarze podatku obrotowego od sprzedaży wyrobów monop. spirytus. na butelki nie cenę sprzedaży brutto, lecz jedynie tylko sumę prowizji wedle art. 5 ust. 5 Ust. o podatku przemysł. od obrotu; zorganizować stałe biuro prawne przy Centrali w Warszawie.

7) p. Kryłoszańskiego — wstrzymać się z angażowaniem sił artystycznych w restauracjach (humoryści, piosenkarze i t. p.) do czasu obniżenia niepomiernie wysokich ich gaż.

8) p. Antoniewicza — odbywać następne ogólne Zjazdy delegatów w ciągu 2-ch dni, a nie jednego, jak dzisiejszy Zjazd.

Rezolucyj, zgłoszonych przez Związek polskich restauratorów, właścicieli hoteli i kawiarń w Królewskiej Hucie, przewodniczący z przyczyn formalnych nie poddał pod głosowanie.

W sprawie przystąpienia do tworzącego się w Paryżu Międzynarodowego Związku Restauratorów i pokrewnych zawodów odczytał p. red. Garztecki następujący wniosek Wydziału:

„Zjazd zatwierdza uchwałę Wydziału z dnia 22. 3. w sprawie przystąpienia do tworzącego się w Paryżu Międzynarodowego Związku Restauratorów i Hotelarzy i poleca nowowybranemu zarządowi Centrali wysłać na projektowany w listopadzie r. b. w Paryżu Międzynarodowy Zjazd, delegację, której liczbę i skład personalny ustali Zarząd".

Przeciw powyższemu wnioskowi przemawiali w dyskusji pp. Antoniewicz, Maksymowicz i Wołkowski, uważając go za nieaktualny, wobec czego wniosek ten upadł, a natomiast Zjazd przyjął wniosek p. Maksymowicza treści następującej: „Zjazd odracza sprawę przystąpienia do Związku Międzynarodowego do następnego Zjazdu Delegatów Centrali".

Następnie odbyły się uzupełniające wybory do Wydziału i komisji rewizyjnej, w rezultacie których do Wydziału należą obecnie:

1) z b. Kongresówki: pp. Borzym, Jabłonowski, Jędrzejczak, Węgliński, J. Wróblewski i W. Wróblewski;

2) z Małopolski: pp. Borowski, Hartman, Haubenstock, Leibler, Maksymowicz i Wołkowski;

3) z Wielkopolski: pp. Antoniewicz, Muszyński, Nowak, Palejowski, Penkalla i Sibilski;

4) ze Śląska: pp. Folga, Łoskot, Misiąg, Noglik, Rodakowski i Wróbel;

5) z Kresów Wschodnich: pp. Gierbich, Juraha, Kowalski, Prassel, d-rowa Wilczyńska, Wilczyński;

Do komisji rewizyjnej: pp. Fronczak, Grossman i Litwiński.

Po wyczerpaniu porządku dziennego szereg mówców złożył podziękowania kolegom śląskim za gościnne przyjęcie i trudy, poniesione przy zorganizowaniu Zjazdu w Katowicach, a więc: p. Wołkowski i Fuks imieniem Małopolski, p. Antoniewicz imieniem Wielkopolski, p. Jędrzejczak imieniem b. Kongresówki.

Ostatni przemówił przewodniczący p. Maksymowicz, dziękując delegatom za przybycie i intensywną całodzienną pracę, zaś zebrani oklaskami podziękowali p. Maksymowiczowi za umiejętne i rzeczowe przeprowadzenie obrad zjazdowych.

Bezpośrednio po zakończeniu obrad odbyło się konstytuujące zebranie nowego Wydziału, na którem obrano:

Prezesem Centrali — p. Bolesława Borzyma,
I-ym wiceprezesem — p. Piotra Węglińskiego,
II-gim wiceprezes. — p. Józefa Wróblewskiego,
Sekretarzem — p. Stefana Jędrzejczaka,
Skarbnikiem — p. Witolda Wróblewskiego.

Ostatnie uchwały
Centralnego Zarządu Związku Restauratorów w Poznaniu

Protokół

z posiedzenia Centralnego Zarządu Związku z dnia 5 czerwca 1928 r., które się odbyło w Poznaniu w „Gospodzie Polskiej“ przy ul. Św. Marcina 40 o godzinie 3-ciej popołudniu.

Obecni:

pp. prezes Antoniewicz, Gniatczyński, Orczykowski, Ziętek, Nowak, Penkalla, Palejowski, członkowie Komisji Rewizyjnej pp.: Olszewski Sylwester i Jaszyk Maksymiljan, zaproszeni goście: pp. Kubiaczyk i Gwizdalski, oraz gen. sekretarz Blachaczek.

Porządek obrad:

1. Zagajenie.
2. skreślone.
3. „
4. Referat gen. sekretarza o ustawie przemysłowej.
5. Komisja egzaminacyjna, stworzona z dwóch organizacyj (Pomocników Gastronomicznych i Związku Restauratorów).
6. Sprawozdanie prezesa z odbytego Zjazdu Gen. Związku w Katowicach w dniu 22 maja 1928 r.
7. Omówienie statutu Związku według nakazu Ustawy Przemysłowej.
8. Omówienie wiecu, protestującego przeciw nadmiernym podatkom.
9. Omówienie spraw organizacji i zawodu (poświęcenie sztandaru Tow. Restauratorów Bydgoszczy dnia 4 lipca 1928 r.).
10. Zamknięcie.

Ad 1. P. prezes Antoniewicz po zagajeniu, odczytał porządek obrad, który zmieniono w ten sposób, że punkt 5 przeniesiono na punkt 2, a punkt 4 złączono z p. 7.

Ad 5. P. prezes Antoniewicz w przemówieniu swem podniósł, że p. Penkalla postawił wniosek o stworzenie Komisji Egzaminacyjnej dla uczniów gastronomicznych. W Gnieźnie z inicjatywy p. Nowaka już się odbyło egzaminow. uczniów, z uwagi zaś na to, że zainteresowany jest w tym względzie i Związek pomocników gastronomicznych, pozwolił sobie p. prezes reprezentantów tego Związku zaprosić. Należałoby zatem stworzyć Komisję stałą, złożoną z 3 członków, z których jeden wyjeżdżałby stale na egzaminy, ewentualnie wszyscy. Zatem idzie tu obecnie o uchwalenie takiego ciała, jak również o ustalenie, kto ponosi koszty, jeżeli jakaś organizacja tego zażąda. Dwie organizacje, tj. nasz Związek i Związek Pomocników Gastronomicznych wysuną swoich mężów zaufania do egzaminu albo kolejno, albo stale. P. prezes poddaje sprawę pod dyskusję.

P. Penkalla — utworzenie takiej komisji, któraby fungowała tylko w okręgach i to raz na kwartał, uważa za konieczne. Koszty egzaminu ponosiłby uczeń, wzgl. uczniowie. Okręgowe Komisje byłyby złożone z grona pracodawców i pracobiorców. Do Komisji należałoby ustalenie pytań w tym zakresie, oraz badanie fachowego wykształcenia kandydatów tak pod względem praktycznym, jak i teoretycznym. Dla zgłoszonych do egzaminu uczniów z cał. okręgu Komisja wyznaczyłaby miejsce i dzień egzaminu i sama egzaminowałaby, a po wyniku wręczałaby dyplomy, czy świadectwa z odbytego egzaminu. Książkę zgłoszonych uczniów prowadziłby sekretarz Komisji egzaminacyjnej okręgowej.

P. prezes Antoniewicz podaje szkic opracowania regulaminu komisji.

P. Palejowski zapytuje, czy istnieje ustawa, na co gen. sekretarz Blachaczek wskazuje na art. 124 i 145 prawa przemysłowego.

P. Kubiaczyk wskazuje na takie fakty, że niejeden uczeń w ciągu trzech lat praktyki pracuje w pięciu miejscach, jest to niepożądane dla dobra samych uczniów, którzy, chcąc się naprawdę czegoś nauczyć, powinni się uczyć w jednem miejscu.

P. prezes Antoniewicz podał dlatego projekt opracowania regulaminu dla Komisji, któraby i takie sprawy ujęła w pewne ramy.

P. Penkalla zaznacza, że dużo jest kelnerów, którzy, mając do pomocy uczniów, z chwilą zmiany posady wloką ich z miejsca na miejsce za sobą. Nowicjusz taki nie jest dostatecznie wpracowany, nie ma należytego wychowania. Obowiązkiem naszym jest czuwać, by pomocnik był nauczycielem danego ucznia czy uczniów. Należy natychmiast wyłonić Komisję celem ustalenia regulaminu.

P. Nowak. Wyszkolenie należyte ucznia — to bardzo ważna rzecz; tak jak jest obecnie, dalej być nie może. Uczeń musi bezwarunkowo odbyć trzyletnią praktykę, dotychczasowy zwyczaj brania wszystkich nawet z jednoletnią praktyką powinien raz na zawsze zniknąć, albowiem daje się zauważyć na każdym kroku nieumiejętność zawodową i brak wychowania. Do ustalenia regulaminu proponuje komisję, złożoną z panów: p. prezesa, gen. sekretarza i p. Ziętka.

P. prezes Antoniewicz zaznacza, że wywody p. Nowaka są dla nas bardzo cenne i dlatego przy opracowaniu regulaminu należy je zużytkować.

P. Ziętek stawia wniosek, by okręgi opracowały regulamin i nadesłały go do Centrali Związku.

P. Gwizdalski podnosi potrzebę wyszkolenia uczniów we wszystkich działach.

P. prezes Antoniewicz wyjaśnia, że uczeń nie może mieć dostępu do kabaretów. Regulamin musi być opracowany przez okręgi z Prezydjum Związku pomocników, poczem Centrala zadecyduje.

P. Penkalla stawia wniosek, by Komisja tutejsza opracowała regulamin i przedłożyła go Centrali do zatwierdzenia.

Uchwała: w myśl wniosku p. Penkalli. Do komisji wchodzą pp.: prezes Antoniewicz, Gniatczyński, Ziętek i Blachaczek.

Ad 4 i 7 P. gen. sekretarz Blachaczek wygłosił krótki szkic referatu. Po zaznaczeniu przez p. prezesa Antoniewicza, że Zjazd Delegatów musi wyłonić z siebie Komisję-matkę do rozpatrzenia opracowanego już statutu Związku, gen. sekretarz Blachaczek odczytuje, punkt po punkcie, opracowany statut, oparty na prawie przemysłowem.

P. prezes Antoniewicz przy 5 i 7 sprzeciwia się ustanowieniu składki kwartalnie na 2.50 od członka do kasy Związku i Okręgu i jest za pozostawieniem dotychczasowej wysokości, co przy poprawce statutu uwzględniono.

P. Penkalla. Centralny Zarząd Związku musi mieć prawo do ściągania trochę pieniędzy nietylko ze składek. Mówca podaje projekt, by od firm, dostarczających węglik dla naszych członków uzyskać pewien procent za popieranie ich wyrobów, jak również zastrzec sobie pewien procent u towarzystw, które zawierają z członkami naszymi umowę ubezpieczenia od wypadku. Dochody roczne podniosłyby się znacznie i kasa Związku nie byłaby tak ubogą.

P. Palejowski. Należy dać mandat p. prezesowi Antoniewiczowi, by takie pertraktacje z odnośnemi firmami i towarzystwami przeprowadził, na co się jednogłośnie zgodzono.

Ad 6. Na wniosek p. Penkalli zwolniono p. prezesa Antoniewicza od złożenia sprawozdania ze względu na wydrukowanie tegoż już w „Domu Gościnnym".

Ad 8. P. prezes Antoniewicz wyjaśnił, że sprawa ta narazie nie jest aktualną. W tej sprawie musi zaczekać na wyniki starań, jakie poczyniliśmy w Ministerstwie Skarbu. W dalszym ciągu omawia sprawę wyborów do Izb handlowych i poczyniono już starań u p. dr. Waschki.

P. Penkalla nie jest za wiecem. Co do wyborów, to radzi zwrócić się do Ministra Przemysłu i Handlu z prośbą o przywrócenie praw wyboru do trzech piątych, a to z tego powodu, że Związek nasz ciągle się organizuje jeszcze i nie zdążyliśmy jeszcze temsamem zarejestrować się sądownie.

Ad 9. W sprawie tej przeprowadzono rzeczową dyskusję, w której zabierali głos pp.: Antoniewicz, Penkalla, Olszewski i Orczykowski.

Uchwała: Za daniem gwoździa dla sztandaru Tow. Restauratorów w Bydgoszczy. Co do wyjazdu do Bydgoszczy na poświęcenie sztandaru zapadła uchwała przekazania sprawy Prezydjum do załatwienia.

P. Penkalla podnosi raz jeszcze, by usilnie się starać o to, by jadłodajnie miały także koncesję i jako takie były zarejestrowane.

Na tem zakończono obrady o godzinie 6 min. 15 popołudniu.

Prezes — *(—) R. Antoniewicz.*

Gen. Sekretarz — *(—) T. Blachaczek.*

Memorjał Centralnego Zarządu Związku

do Ministerstwa Skarbu w sprawie udzielenia przedłużeń koncesyj

Poznań, dnia 25 czerwca 1928 r.

Do

Ministerstwa Skarbu na ręce JWPana Wojtowicza, Dyrektora Depart. Akcyz i Monop. Państw.
w Warszawie

przez Wielkopolską Izbę Skarbową w Poznaniu.

W wydanym okólniku Ministerstwa Skarbu w sprawie udzielenia dalszych przedłużeń wypowiedzianych koncesyj z terminem do 30 grudnia 1928, znajduje się pewne zastrzeżenie tej treści, że prośby takie o przedłużenie ma opinjować Województwo, które będzie rozsyłało do Starostw powyższe wnioski celem zaopinjowania petentów.

Wobec tego, że termin likwidacyjny upływa już z dniem 1 lipca 1928 r., a proceder zaopinjowania przez Starostwa może potrwać jeszcze parę miesięcy, zmuszony jest nasz Centralny Zarząd Związku zwrócić się do Wysokiego Ministerstwa Skarbu z uprzejmą prośbą, by raczyło wydać polecenie Izbom Skarbowym, by bez względu na zaopinjowanie takowe udzielały wszystkim naszym członkom proszone przedłużenia do końca roku z tem, że, o ileby później nadeszła ze Starostwa opinja w duchu nieprzychylnym, to wówczas takowemu restauratorowi zostałoby to dobrodziejstwo ewentualnie uchylone.

Centralny Zarząd Związku nie może pominąć milczeniem tej okoliczności, że z chwilą, gdyby takiego zarządzenia nie było, to setki restauratorów pozostałoby bez najmniejszych środków do utrzymania i temsamem tacy doznaliby zawodu z powodu ogłoszenia już w dziennikach o dalszem przedłużeniu.

Centralny Zarząd Związku zatem ośmiela się jeszcze raz ponowić prośbę o łaskawe przychylne załatwienie, o ile możności już w dniach najbliższych.

Z wysokiem poważaniem

Prezes — *(—) . Antoniewicz.*

Gen. Sekretarz — *(—) T. Blachaczek.*

Prolongata koncesyj spirytusowo-wódczanych

Koncesje spirytusowo-wódczane, zakwestjonowane z powodu przekroczeń ustawy antialkoholowej i cofnięte w związku z wykonywaniem rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej o rewizji koncesyj zostały już zarządzeniem Ministerstwa Skarbu, wydanem do Izb Skarbowych, ponownie prolongowane do końca grudnia r. b.

Prolongaty udzielane mają być przez Izbę Skarbową w porozumieniu z odnośnym wojewodą.

Cyrkularz Ministerstwa Skarbu, wydany w tej kwestji w dniu 19 czerwca r. b. ma treść następującą:

Celem umożliwienia koncesjonarjuszom alkoholowych napojów likwidację swych przedsiębiorstw, wedle rozporządzeń wydanych 3 i 23 listopada 1927 do l. 21766—23—04, zezwala się Izbom Skarbowym po porozumieniu się z województwem na prolongację terminu likwidacji do 31 grudnia 1928.

Ministerstwo wyjaśniło, że na podstawie tego cyrkularza nie potrzebują poszczególni koncesjonarjusze podawać prośby o przedłużenie im terminu likwidacji, bo mechaniczne te prolongacje przedłuży Izba Skarbowa. W wypadkach koniecznych interwenjować będzie prezydjum Centralnego Związku Koncesjonarjuszy Alkoholowych.

Przedsiębiorcy, którym wypowiedziano koncesję szynkarską i którym wystawiono patent akcyzowy, ograniczony do 30 czerwca r. b., otrzymają obecnie we właściwym Urzędzie Skarbowym patent akcyzowy do końca roku na podstawie odpowiedniej, ustawą przepisanej deklaracji, po wpłaceniu przypadającej należytosci państwowej z dodatkiem komunalnym.

Zwraca się uwagę, że prolongata terminu likwidacyjnego nie wstrzymuje biegu terminu ustanowionego ustawą do wniesienia skargi do Najwyższego Trybunału Administracyjnego przeciw orzeczeniu Komisji Koncesyjnej przy Ministerstwie Skarbu, którem zatwierdzone zostało wydane przez Urząd Skarbowy wypowiedzenie koncesji na wyszynk, względnie na sprzedaż trunków alkoholowych. Koncesjonarjusze, którym doręczono już odnośne orzeczenie, winni przeto wnieść skargę przez adwokata — bez względu na udzieloną prolongatę — w terminie dwumiesięcznym od dnia doręczenia odnośnego orzeczenia.

Wielkopolska Izba Skarbowa

wyjaśnia sprawę dodatku za usługę przy sprzedaży wyrobów monopolu tytoniowego

Wielkopolska Izba Skarbowa
Ldz. IV-10794/28.

Poznań, dnia 27 kwietnia 1928 r.

Do
Polsko Chrześcijańskiego Związku Towarzystw Restauratorów, wł. Hoteli i Kawiarń
w Poznaniu.

Dyrekcja Polsk. Monopolu Tytoniowego reskryptem z dnia 21 kwietnia rb. L. 11520/IV/2/28 nie uwzględniła prośby Związku z dnia 26 marca r. b. L. 3063/28 o spowodowanie zmiany rozporządzenia Ministra Skarbu z dnia 28 lutego 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 30 poz. 284) w tym kierunku, aby wszyscy restauratorzy bez względu, czy wyroby tytoniowe podane zostały do stołu, mogli doliczać do cen taryfowych 10 proc. dodatku za usługę, albowiem w cenie sprzedażnej papierosów mieści się już zysk sprzedawcy w wysokości udzielonego rabatu.

Za Prezesa
(—) *St. Bogdanowicz*
Naczelnik Wydziału.

KOMUNIKATY ZWIĄZKU

KOMUNIKAT Nr. 112/28.

Opłata do ubezpieczenia inwalidowego.

Na podstawie obowiązujących w województwach poznańskiem i pomorskiem przepisów, należy opłacać dla każdego pracownika fizycznego (rzemieślnika, robotnika, służbę) składki do ubezpieczenia inwalidowego (lepić znaczki).

Należy wlepiać znaczki I klasy (czerwone), po 30 gr. tygodniowo przy zarobku miesięcznym do 37.50 zł, lub tygodniowym do 9.00 zł, lub dziennym do 1.50 zł.

II. klasy (niebieskie) po 45 groszy tygodniowo, przy zarobku miesięcznym do 62.50 zł, lub tygodniowym do 15 zł, lub dziennym do 2.50 zł.

III. klasy (zielone), po 60 groszy tygodniowo, przy zarobku miesięcznym do 75.00 zł, lub tygodniowym do 18.00 zł, lub dziennych do 3.00 zł.

IV. klasy (bronzowe) po 75 groszy tygodniowo, przy zarobku miesięcznym do 100, lub tygodniowym do 24.00 zł, lub dziennym do 4.00 zł.

V. klasy (żółte), po 90 groszy tygodniowo, przy zarobku miesięcznym ponad 100, lub tygodniowym ponad 24.00 zł, lub dziennym ponad 4.00 zł.

Powyższe granice zarobkowe są ustalone na podstawie par. 1246 ordynacji ubezpieczeniowej, według której miarodajnym do zaliczenia do poszczególnych klas jest zarobek podstawowy, z którym ubezpieczonego zaszeregowano w Kasie Chorych.

Do zarobku należą oprócz gotówki wartość wolnego utrzymania i mieszkania.

Na podstawie ustalonej przez Okręgowy Urząd Ubezpieczeń w Poznaniu wartości wolnego utrzymania i mieszkania należy, począwszy od 1 czerwca 1928 r., wlepiać dla służącej, pracującej w miastach od 3—20 000 mieszkańców i pobierającej oprócz wolnego utrzymania i mieszkania gotówkę do 17.50 zł miesięcznie — znaczki II. klasy, do 30 zł — znaczki III. klasy, do 55 zł —znaczki IV. klasy, a ponad 55 zł miesięcznie — znaczki V. klasy.

W mieście Poznaniu i miastach ponad 20 000 mieszkańców, należy wlepiać znaczki klasy II. przy gotówkowych poborach do 10 zł, klasy III. przy poborach do 22.50 zł, klasy IV. przy poborach do 47.50 i klasy V. przy poborach ponad 47.50 zł miesięcznie.

L. dz. II., 1201/28 5 a z 12. 6. 1928 r.

KOMUNIKAT NR. 113/28.

Podaje się do wiadomości, że Towarzystwo Restauratorów na [illegible] się urządza dnia 10 lipca 1928 r. zabawę latową w Poznaniu w ogrodzie restauracji „Boulevard", pl. Nowomiejski, o godzinie 3-ciej popołudniu. Wieczorem zabawa taneczna na pięknie udekorowanej sali „Boulevardu".

Na powyższą zabawę i tańce zaprasza się nietylko członków, ale wszystkich sympatyków i gości, którzy uświetniając swem przybyciem zabawę, wyniosą z niej bardzo miłe i długo niezapomniane przyjemne i wesoło przebyte chwile.

Gościnne podwoje są otwarte i czekają na przybycie sympatycznych gości ze staropolskiem hasłem „Gość w dom — Bóg w dom".

Centralny Zarząd Związku:

Prezes — Gen. Sekretarz

(—) Roman Antoniewicz — *(—) Tadeusz Blachaczek*

KOMUNIKAT Nr. 111/28.

Niniejszem komunikujemy, że sprawa amnestjowania wykroczeń przeciwko ustawie antialkoholowej została w Sejmie ujęta w następujący sposób: Kary pieniężne, bądź aresztu, będą umorzone, co jednak nie będzie miało związku z likwidacją koncesyj, ponieważ Sejm uważał, że cofnięcie koncesyj nie jest karą, lecz zabezpieczeniem, które nie podlega amnestji.

Prezes — Gen. Sekretarz

(—) Roman Antoniewicz. — *(—) T. Blachaczek.*

KOMUNIKAT Nr. 114/28.

Do wszystkich PP. Prezesów i Członków Zarządów Towarzystw Restauratorów, należących do Związku, w sprawie patentów akcyzowych.

— — — — — — — —

Na Ogólnym Zjeździe Delegatów w Gnieźnie dnia 21 czerwca rb. zapadła rezolucja, ażeby w tych miejcowościach, gdzie magistraty pobierają opłaty komunalne od patentów akcyzowych, poczynić energiczne starania, ażeby w przyszłości zwolniły naszych członków od takich ciężarów.

Wobec tego upraszamy wszystkich PP. Prezesów z tych miejscowości i powiatów, gdzie są dokonywane opłaty komunalne od patentów akcyzowych, ażeby **bezzwłocznie** podali do Biura Generalnego Sekretarjatu Związku nazwy miejscowości (magistratów i gmin), jak również wysokość pobieranych procentów od tych opłat.

Ponieważ są wypadki, że prezesowie niektórych towarzystw wcale nie odpowiadają na nasze pisma, które wystosowujemy do nich dla dobra członków w ochronie ich interesów, przeto zwracamy się na tej drodze do członków Zarządu tych towarzystw, ażeby wpłynęli na powyższych prezesów w kierunku uznania przez nich konieczności współpracy z naszym Zarządem, a to dla dobra swych członków, a gdyby to nie poskutkowało, ażeby sami imieniem Zarządu proszoną przez nas wiadomość nadesłali odwrotną pocztą.

Prezes — Gen. Sekretarz

(—) Roman Antoniewicz. — *(—) T. Blachaczek.*

KOMUNIKAT NR. 115/28.

w sprawie składek do Centrali.

Do wszystkich PP. Prezesów Tow. Rest., należących do Związku.

Na podstawie zapadłych na Zjazdach uchwał, każde Towarzystwo Restauratorów, należące do naszego Związku, obowiązane jest płacić do Centrali w Warszawie jednorazowe wpisowe po 10 złotych od Towarzystwa, jak również rocznie 1 złoty od członka, płacącego składki.

Wobec tego prosimy wszystkich PP. Prezesów o wydanie skarbnikom polecenia przesłania powyższych należytości — możliwie w jaknajkrótszym czasie — p. a. Witolda Wróblewskiego, skarbnika Centrali Stowarzyszeń właścicieli restauracyj, hoteli, pensjonatów, kawiarń, kupców i pokrewnych zawodów w Rzeczypospolitej Polskiej w Warszawie, ul. Wspólna 10.

O dokonanej wysyłce z podaniem kwoty, prosimy równocześnie zawiadomić Biuro Gen. Sekretarjatu Związku celem wciągnięcia do ewidencji.

Prezes — Gen. Sekretarz

(—) Roman Antoniewicz. — *(—) T. Blachaczek.*

POKWITOWANIE SKŁADEK.

Do Kasy Centralnego Zarządu Związku wpłynęły następujące składki:

Poz 66. Dyrektor Browarów Akcyjnych Gdańskich Ziehm, jako jednorazowy . . . . 500.— zł.
Poz. 67. Od skarbnika Okręgu Poznańskiego p. Sikory za Tow. Restauratorów Leszno za I kw. 1928 r. 136.20 „
Poz. 69. Od skarbnika Okręgu Ostrowskiego p Buchwalda

za Tow. Restauratorów	Kępno IV kw. 1927 r.	. . . . .	67.50 „
„ „	Gostyń „ „	. . . . .	63,— „
„ „	Koźmin I kw. 1928	. . . . .	46,50 „
„ „	„ II „ „	. . . . .	46.50 „
„ „	Pleszew I „ „	. . . . .	60,— „
„ „	Gostyń I „ „	. . . . .	63,— „
„ „	Jarocin I „ „	. . . . .	60,— „
„ „	„ II „ „	. . . . .	60,— „
	razem	. . . .	466,50 zł.

Poz. 70. Od skarbnika Okręgu Pomorskiego p. Goślińskiego za Tow. Restauratorów Chojnice za I i II kwartał 1928 . . . . 45,— zł.
Poz. 71. Od skarbnika Okręgu Poznańskiego p. Sikory za Tow. Restauratorów Poznań resztę za 1927 r. 48,— „
Poz. 72. Od skarbnika Zwiazku wódek monopolowych p Władysława Schmidta ze Żnina za II kw. 1928 38,— „

(—) St. Orczykowski,
Generalny Skarbnik C. Z. Z.

Gdyby zachodziła jaka nieścisłość w pokwitowaniu, należy reklamację zgłosić do prezesa Związku p. R. Antoniewicza, Poznań, Wielkie Garbary 27, II p., celem zbadania kwestji.

(—) R. Antoniewicz.

ZWYCZAJNE WALNE ZEBRANIE TOWARZYSTWA RESTAURATORÓW NA POWIAT WYRZYSKI.

Roczne Walne Zebranie w obecności 29 członków zagaja dnia 31 maja rb. o godz. 13 w hotelu „Polonja" w Nakle wiceprezes Tow., p. Leon Kowalski, przemówieniem wstępnem oraz wspomnieniem pośmiertnem na cześć zmarłego członka ś. p. sen. Witosławskiego w Nakle, odczytując następnie niżej streszczony porządek obrad:

1. Zagajenie.
2. Wybór przewodniczącego na Walne Zebranie,
3. Sprawozdanie zarządu,
4. Udzielenie pokwitowania przez Walne Zebranie.
5. Wybór
   a) prezesa i zastępcy,
   b) sekretarza i zastępcy,
   c) skarbnika,
   d) komisji rewizyjnej i ławników .
6. Sprawozdanie delegatów z zjazdu Okręgu Bydgoskiego,
7. Sprawy zawodowe,
8. Wnioski,
9. Wolne głosy i zamknięcie .

Do punktu drugiego proponuje pana K. Kryszkiewicza, dyrektora f-y S. Hermann Tow. Akc. w Nakle na przewodniczącego zebrania.

Po zgodnem oświadczeniu własnem i zebrania p. Kryszkiewicz dziękuje za dowód zaufania i powołuje do pisania sprawozdania p. St. Malczewskiego z Nakła, zaś na ławników pp. Tadycha z Wysokiej i Mikietyńskiego z Samostrzela.

Po ukonstytuowaniu się przewodniczący p. Kryszkiewicz wykazuje w krótkiem przemówieniu konieczność silnej organizacji i zwraca uwagę na bierne zachowywanie się dużej części członków Tow. którzy znając dostatecznie obecne położenie naszego zawodu, krępowane odnośnemi ustawami — powinni się stawić na Walne Zebranie.

Z kolei odczytuje dotychczasowy sekretarz p. Z. Dąbrowski protokół z ostatniego Zwyczajnego Walnego Zebrania; następnie zdaje krótkie roczne sprawozdanie ustne. Ze sprawozdania wynika, że w roku sprawozdawczym odbyło się 1 walne zwyczajne, 1 walne nadzwyczajne i 3 zebrania Zarządu.

Następnie odczytuje skarbnik p. L. Piątkowski sprawozdanie, z którego wynika, że rok sprawozdawczy zamyka się saldem 1 338,71 zł. Członków liczy Tow. 76. Urzędujący wiceprezes, p. L. Kowalski streszcza swoje sprawozdanie do najważniejszych wydarzeń w zawodzie i Towarzystwie. Po oświadczeniu się p. Fr. Schmidta w imieniu komisji rewizyjnej i udzieleniu pokwitowania ustępującemu Zarządowi przyjęto zgłaszających się nowych członków do Towarzystwa: pp. Wacława Woltmanna z Nakła, Augustyna Stylkiego z Suchar i Władysława Nowaka z Amieliny.

Następuje wybór nowego Zarządu. Prezesem wybrano jednogłośnie — p. Kazimierza Kryszkiewicza, wiceprezesem — p. Leona Kowalskiego, sekretarzem — p. Stefana Malczewskiego, zast. sekr. — p. Alojzego Witosławskiego, skarbnikiem — p. Leonarda Piątkowskiego, wszystkich z Nakła. Ławnikami: A. Pajzderski — Mrocza, St. Moske — Wyrzysk, J. Byczek —Łobżenica, A. Recki — Miasteczko, A. Frąckowski — Wysoka, J. Sawiński — Białośliwie, Leon Czyżak — Sadki. Komisję rewizyjną tworzą pp.: Fr. Schmidt, K. Pałżewicz i A. Aleksiewicz, wszyscy w Nakle.

Przy sprawozdaniu z Nadzwyczajnego Walnego Zebrania Okręgowego z dnia 16. 2 .28. w Bydgoszczy, wykazali delegaci Tow. nieścisłości w szczegółach; sprawozdanie przyjęto do wiadomości. Również przyjęto do wiadomości sprawozdanie z Zwyczajnego Walnego Zebrania Okręgowego z dnia 15. 5. 28. w Wągrowcu.

Komunikaty. Podano i przyjęto do wiadomości, że książki rewizyjne do piwa nabywać można w centrali rewizji kotłów w Poznaniu; pismo wystosowane do p. Starosty w sprawie sprzedaży wyrobów alkoholowych w terminie poborów wojskowych od 16—24 każdego dnia.

Na skutek pisma Dozoru Kościelnego uchwalono subwencję 100 zł na odnowienie i utrzymanie mogiły Powstańców Wielkopolskich 1918/19 na cmentarzu w Nakle i polecono skarbnikowi p. Piątkowskiemu wypłacić odnośną kwotę do rąk X. prob. Gepperta w Nakle. Uchwalono na siły pomocnicze do załatwienia formalności administracyjnych a) sekretarza 100 zł, b) skarbnika 100 zł, razem 200 zł. Sprzedaż wyrobów alkoholowych w dni jarmarczne, poruszoną przez kol. Dąbrowskiego, przyjął Zarząd do wiadomości.

Na tem porządek obrad został wyczerpany. Kol. przewodniczący zamyka zebranie o godz. 15-tej.

(—) **K. Kryszkiewicz,**	(—) **St. Malczewski,**
prezes Tow.	sekr. Tow.

Zestawienie dochodu i rozchodu kasy Towarzystwa Restauratorów, wł. Hoteli i Kawiarń na powiat wyrzyski z siedzibą w Nakle

za czas od dnia 1. kwietnia 27 r. do dnia 31. maja 28.

A. Dochód.			
Saldo per 30. 3. 27.			zł. 1739,62
Składka za II kwartał 27.	zł. 454,—		
„ „ III „ 27.	„ 468,—		
„ „ IV „ 27.	„ 458,—		
„ „ I „ 28.	„ 456,—	zł. 1836,—	
Wstępne	zł. 60,—		
Procent bankowy	„ 41,09	zł. 101.09	zł. 1937,09
B. Rozchód.			zł. 3676,71
Abonament „Domu Gościnnego"		zł. 543,—	
Abonament „Dziennika Ustaw" i „Hotelarza Polskiego"		„ 37,—	
Składki do okręgu		„ 750,—	
Koszta podróży delegatów		„ 576,50	
Portorja, druki, rozmowy telefoniczne, inkaso składek i t. p.		„ 74,50	
Nekrologi i wieńce dla zmarłych członków		„ 277,—	
Subwencja na cele społeczne i kulturalne		„ 80,—	zł. 2338,—
		Saldo	zł. 1338,71

Nakło, dnia 31 maja 1928 r.

L. Piątkowski, skarbnik.

Soki i syropy owocowe

II.

Syrop wyrabia się w nast. sposób. Na 7 części soku matkowego bierze się 13 części możliwie jaknajczystszego cukru trzcinowego lub buraczanego absolutnie wolnego od modraku, miesza się razem i gotuje na parze, nigdy na wolnym ogniu. Podczas gotowania trzeba pilnie zbierać pianę tworzącą się na powierzchni gotującej się mieszanki. Po przegotowaniu filtruje się otrzymany syrop jeszcze na gorąco.

Wyrób syropu drogą wygotowania ma jednak swoje ujemne strony. Mianowicie przez gotowanie ilość płynu zmniejsza się znacznie i ulega poważnym zmianom. Wysoka bowiem temperatura 115 do 120° powoduje mocne parowanie. Równocześnie z parą ulatniają się składniki aromatyczne, tak, że zapach właściwy syropu malinowego staje się o wiele słabszy, aniżeli był poprzednio. Zmianie podlega również i kolor syropu, gdyż kwas owocowy pod wpływem wysokiej temperatury i metalu oddziaływa niszcząco na barwiki soku owocowego. Pozatem i cukier dodany do soku w połączeniu z kwasem owocowym przekształca się w cukier inwertowy, odznaczający się wybitną skłonnością do wykrystalizowania i przetworzenia się w dekstrozę czyli cukier gronowy i to głównie, jeżeli syrop pozostaje dłuższy czas wystawiony na działanie światła.

Wszystkie powyższe niebezpieczeństwa wymagają od wyrabiającego wielkiej znajomości techniki gotowania syropów i obchodzenia się z niemi, celem zachowania ich od istotnych zmian.

Tym wszystkim niedogodnościom zapobiega się stosując wyrób syropów na zimno, bez gotowania. Gotowanie syropu bowiem ma tylko jeden cel, mianowicie zapewnić jego konserwowanie się. Ten skutek osiągnąć można równie dobrze bez gotowania soku, podnosząc jego zawartość cukru do 65 proc. Potrzebne jest tylko bardzo dobre wymieszanie syropu z cukrem. Do tego służą specjalne maszyny trzęsarki bębenkowe lub skrzydłowe, które po dwu godzinnej pracy wydają po 1000 kg, syropu gotowego do natychmiastowego użycia i wysyłki. Przytem smak, kolor i aromat syropu pozostają bez zmiany w naturalnym stosunku i jakości nieskażonej. Z tych powodów konsumenci i kupcy, zupełnie słusznie zresztą, wolą raczej syrop na zimno wyrabiany, aniżeli syrop gotowany.

Jakość soku i syropu malinowego, tego u nas z rodziny soków i syropów owocowych najwięcej rozpowszechnionego nietylko jako środka spożywczego i artykułu delikatesowego, ale także dolewki i zaprawy napojowej, ciastek i cukierków, zależy głównie od naturalnej proporcji jego składników. Ta zaś zależna jest od ilości wody, dodanej do wytłoków, od jakości samych malin, pogody w okresie rozwoju i dojrzewania jagód.

Celem zapobieżenia fałszowaniu soku i syropu malinowego przez nadmierne rozcieńczenie go wodą, ustalono, drogą badań składników soku matkowego, pewne zasady, które łatwo prowadzą do skonstatowania fałszerstwa i jego stopnia, drogą spopielenia czyli spalenia, którą łatwo można sprawdzić zawartość podejrzanego, czy mającego być poddanym badaniom syropu składników mineralnych jak potasu-kalium, wapna-Kalcium i soli magnezjowych. Pozatem jako sprawdzian oryginalności syropu służyć może także ilość potrzebnej do neutralizacji otrzymanego popiołu 1/1 normalnego kwasu solnego, oraz ciężar specyficzny soku i zawartości ciał wyciągowych.

Naturalny, matkowy sok malinowy ma ciężar specyficzny, czyli właściwy 1,008 do 1,027, zawartość popiołu od 0,39 do 0,77 proc., który wymaga przynajmniej 1,8 ccm 1/1 normalnego kwasu solnego do pełnej neutralizacji, ciała wyciągowe stanowią przynajmniej 2,05 proc. D. A. B. 6 podaje także inny sposób sprawdzania prawdziwości soku malinowego za pomocą barwików smołowcowych.

Należy jednak zauważyć, że dane powyższe stanowią dla badań syropu tylko punkty wytyczne względnej wartości, gdyż jego zawartość popiołu i ciężar specyficzny zależą także od ilości dodanego cukru, który je znacznie i odpowiednio powiększa.

Soki i syropy malinowe odznaczają się wielką odpornością na wpływy zewnętrzne, zwłaszcza ciepłoty i powietrza, które nie są zdolne wpłynąć na zmianę ich aromatu. Jednakże syropy i soki, wystawione na łączne działanie powietrza i światła słonecznego, a więcej jeszcze wprost promieni słonecznych, bardzo łatwo i prędko się psują. Przechowywanie ich powinno zatem odbywać się w ubikacjach o stałej możliwie mało ogrzanej temperaturze, do których światło dzienne, a szczególnie promienie słoneczne nie mają dostępu. W jasnych ubikacjach poleca się przechowywać soki i syropy malinowe w naczyniach ciemnych lub nieprzezroczystych.

Wielką popularnością i konsumcją cieszy się także *sok i syrop cytrynowy,* którego własności gaszące pragnienie i przeciwgorączkowe są powszechnie znane. U nas niestety jest on mało znany i używany, chyba w wyższych sferach społeczeństwa. Jestto skutkiem jego drogości, gdyż import bądź cytryn, bądź też soku cytrynowego, jako artykułów luksusowych podlega wysokiej opłacie cła i dlatego jest szerszym warstwom naszej ludności niedostępny. Mimo to import jego wzmaga się, a konsumcja wzrasta, szczególnie w celach leczniczych.

W krajach południowych, gdzie cytryny rodzą się w wielkiej obfitości, wyrób soku i syropu cytrynowego odbywa się w wielkich ilościach. Gotowy sok cytrynowy zaprawia się dla konserwacji kwasem mrówkowym i wysyła w beczkach, wewnątrz parafinowanych.

Wyrób soku odbywa się w następujący sposób. Świeże cytryny, zwykle nienadające się do sprzedaży jako owoc, przepołowia się i zapomocą specjalnych rogalek ręcznie wytłacza. Wytłoczony sok i miąższ przepuszcza się przez sito, na których pozostają ziarnka i grubszy miąższ; sok zaś i mniejsze części miąższu przechodzą do osobnych kadzi, gdzie miąższ się osiada, a czysty sok, czyli moszcz, po sklarowaniu bywa do przygot. naczyń spuszczony, jako gotowy sok cytrynowy. Pozostające po wytłoczeniu łupiny, oddziela się od wewnętrznej białej warstwy i zużywa do wyrobu olejku cytrynowego. Wytłoki i pozostałości soli się i po pewnym okresie fermentacyjnym przerabia na esensję cytrynową. Częściowo też bywają zaprawiane w cukrze i sprzedawane jako „confectio citri".

W krajach, gdzie cytryny znajdują się jedynie jako owoc importowy, wyrób soku cytrynowego się nie opłaca. Mimo to miejscami wyrabia go się w mniejszych ilościach. W tym celu obiera się cytryny mechanicznie. Łupinę przeznacza się natychmiast do wyrobu esencji cytrynowej. Obrane cytryny dzieli się na cztery części, wybiera ziarnka i wytłacza w drewnianych prasach owocowych. Otrzymany sok po odstaniu i wyklarowaniu się może być natychmiast używany do przeznaczonych celów. Zaznaczyć wypada, że absolutnie nie wolno prasować cytryn z ziarnkami, gdyż w przeciwnym razie sok będzie miał smak gorzki i goryczkowaty. Wyrób syropu cytrynowego, jak i wogóle wszelkich syropów z soków owoców południowych, odbywać się może tylko na zimno, gdyż i najmniejsze ogrzanie go, wpływa ujemnie na jego aromat i kolor. Dodatek 65 proc. cukru czystego, wolnego od modraku, wystarcza zupełnie do zapewnienia jego konserwacji. Ponieważ sok cytrynowy posiada mało właściwego aromatu, przeto do gotowego syropu cytrynowego dodaje się zwykle małą ilość esencji cytrynowej. Wymieszanie cukru z sokiem musi być równie dokładne jak przy wyrobie soku malin. i dokonuje go się w wyżej podany sposób. Gotowy syrop cytrynowy wlewa się do naczyń i butelek, które w szacie mniej lub więcej ozdobnej idą w świat.

Czysty sok cytrynowy musi zawierać przynajmniej 5,3 proc. kwasu cytrynowego, 0,3 proc. popiołu, do którego neutralizacji potrzeba przynajmniej 4 ccm $^{1}/_{1}$ normalnego kwasu; ciężar właściwy wynosi 1,03. Po dodatku 40 ccm 90 proc. alkoholu 10 ccm soku cytrynowego wytwarzają po 24 godzinach osad 2,5 ccm. Czysty sok cytrynowy nie zawiera kwasu winnego, ani kwasu siarkowego, zato trafia się kwas fosforowy w ilości 0,018 proc.

Soki i syropy cytrynowe są bardzo podatne wpływom zewnętrznym, zwłaszcza ciepłoty, światła i promieni słonecznych. Światło i ciepłota powodują już same od siebie znaczne zmiany w aromacie czyli właściwym ich zapachu; jeżeli jeszcze i powietrze ma dostęp do nich, tracą bardzo prędko i specyficzny swój smak. Przechowywać go zatem należy w szczelnie zamkniętych, dobrze zalakowanych butelkach, w ubikacjach ciemnych, o stale niskiej temperaturze, jednakże nie w lodzie, ani sztucznie oziębianej. Najpewniej jednak jest nie sprowadzać większych ilości, a raczej przy rosnącym zbycie częściej sprowadzać z fabryk świeży sok i syrop.

Poważnym współzawodnikiem soku i syropu malinowego i cytrynowego jest sok i syrop pomarańczowy. W handlu występuje on pod różnemi fantastycznemi nazwami w szacie pociągającej.

Konsumcja jego rośnie nie wskutek reklamy, ale dzięki jego nadzwyczaj dobremu smakowi i względnej taniości. Dlatego właśnie smakosze przenoszą go nad wszelkie inne soki i syropy dotychczas używane.

Wyrób soku i syropu pomarańczowego nie różni się w niczem od wyrobu soku i syropu cytrynowego, jedynie tem, że wyrabia go się z pomarańcz

Sok pomarańczowy zawiera mniej kwasu, przeciętnie tylko 1,5 proc., do wyrobu zatem używalnego i smacznego syropu, trzeba zwykle dodawać kwasu pomarańczowego. Moszcz pomarańczowy zawiera jeszcze mniej aromatu, aniżeli moszcz cytrynowy, dlatego bez dodatku esencji pomarańczowej, wydobywanego z wierzchniej warstwy łupiny, nie można sporządzać dobrych soków pomarańczowych.

Sok pomarańczowy czysty zawiera 0,4 do 0,6 proc. popiołu, neutralizującego się wskutek 5,4 do 7,6 ccm. $^{1}/_{1}$ normalnego kwasu. Ciężar właściwy waha się pomiędzy 1,04—1,49 a ekstrakt suchy przy 100" wynosi 10,6 proc. Pozatem zawiera także około 8 proc. cukru inwertowego.

Przechowywanie i obchodzenie się z sokiem i syropem pomarańczowym wymaga jeszcze większej sumienności i znajomości aniżeli soku i syropu cytrynowego. Chronić go trzeba przedewszystkiem od światła i promieni słonecznych.

W końcu wypada mi jeszcze bodaj krótką uczynić wzmiankę o najnowszym soku i syropie owocowym. Jestto *sok i syrop ananasowy*. Jego produkcja możliwa jest tylko na zimno. Przedstawia ona jednak wiele trudności, gdyż b. łatwo ulatniający się aromat ananasowy zdoła się zatrzymać i przekazać sokowi i syropowi jedynie zapomocą specjalnych zabiegów, stanowiących tajemnicę wytrawnych zawodowców. Samo wystawienie moszczu czy soku na działanie światła dziennego na przeciąg 1 czy dwóch dób, lub podniesienie temperatury do 50—60°, niszczy jego aromat w zupełności. Pozatem ananasy zawierają liczne inne składniki, ferementy i mucyny, które utrudniają ich przeróbkę na sok i syrop. Mimo, że ekstrakty ananasowe, dzięki używaniu różnych ulatniających się środków rozpuszczalnych, są stosunkowo czyste, zawierają liczne składniki, które w krótkim czasie wywołują w soku i syropie zaburzenia i daleko idące przeistoczenia chemiczne i fermentacyjne. Jeżeli więc sok i syrop ananasowy ma się dłuższy czas trzymać, składniki te muszą być bezwzględnie usunięte i unieszkodliwione.

Jestto zadaniem pracujących nad udoskonaleniem sposobu przeróbki ananasów na sok i syrop. Ich starania i wysiłki zostaną, spodziewać się należy, w krótkim czasie uwieńczone dobremi wynikami, które ludzkości zapewnią jeden jeszcze środek spożywczy, zdolny zaspokoić najdalej posunięte wymagania smakoszów.

J. Budziński.

Nowe sery na rynku warszawskim

W ostatnim czasie, jak informuje „Tygodnik Handlowy“, na rynku warszawskim pojawiły się nowe gatunki serów, co uważać należy za bardzo pocieszający objaw w rozwoju naszego przemysłu spożywczego. Sery te należą do pełnotłustych gatunków sera trapistów, a mianowicie: Ser trapistów J. W. (znanej warszawskiej mleczarni J. Wardzińskiego) w hurtowej cenie zł. 4.30 za 1 kg i ser Fabryki serów ordynacji Przeworskiej w Przeworsku w cenie hurtowej zł 4 loco fabryka i zł 4.20 loco Warszawa.

Oba te gatunki sera weszły na rynek warszawski bardzo łatwo i cieszą się dzisiaj dobrym zbytem: cena ich detaliczna wynosi zł 5.40 — 5.60.

Jest rzeczą charakterystyczną, że nowe te sery należą do gatunku trapistów, a więc serów, wymagających najkrótszego okresu dojrzewania: jednomiesięcznego, najwyżej dwumiesięcznego.

Ostatnio daje się zauważyć, że szereg większych własności ziemskich uruchamia produkcję sera. Tak np. zjawiły się oferty w Warszawie z Ostrowia Mazowieckiego i Grzybowa koło Słonima. Jest więc nadzieja, że z czasem zaniedbane u nas serowarstwo rozwinie się na szeroką skalę, i że kiedyś będziemy mogli poważne ilości sera eksportować zagranicę.

Do tej pory bowiem, pominąwszy serowarnie na Pomorzu, i niektóre większe i nieliczne w b. zaborze rosyjskim, wolne m. Gdańsk było największym producentem sera w Polsce i robiło na tem świetne interesy. Gdańsk produkuje przeważnie sery tylżyckie i ementaler, a więc sery tylżyckie wymagające większego okresu dojrzewania.

Brak kredytów w Polsce był jednym z powodów, dla których produkcja tych właśnie gatunków, wymagających większego kapitału obrotowego nie mogła się w Polsce rozwinąć. Życzyćby należało, aby przemysł spożywczy mógł otrzymać na ten cel pewne kredyty. Prócz tego przeszkodą dla serowarstwa w Polsce jest brak u nas fachowców, gdyż jedyna w kraju szkoła w Rzeszowie nie może wykształcić odpowiedniej ilości i poza tem kurs serowarstwa trzebaby tam rozszerzyć.

U nas pod nazwą sera konsumuje się wielkie ilości towaru, prasowanego na wsi w gospodarstwach chłopskich, otrzymywanego jako produkt uboczny przy wyrobie masła z kwaśnej śmietany. Twaróg taki wyjęty ze stożkowatych woreczków — nie podlegający żadnemu zakwaszeniu — nazywany jest mylnie serem białym, serem zwyczajnym, krowim. Twaróg ten sprzedawany bywa również w garnczkach w stanie sypkim.

OD WYDAWNICTWA

Działalność naszego pisma w dziedzinie reklamowo-ogłoszeniowej znajdowała już nieraz ogólne uznanie sfer gospodnio-restauracyjnych ze względu na **niezwykłą taniość** a zarazem skuteczność inseratów.

W tym kierunku czyniliśmy stale wysiłki, aby **przez utrzymanie do ostatniej chwili jak najniższej taryfy ogłoszeniowej,** uprzystępnić szerokim warstwom zainteresowanych korzystanie z łamów naszych popularnych czasopism i aby dać im możność taniej i zdrowej gospodarczo reklamy.

Dowodzi tego najlepiej fakt, że **od blisko 4 lat utrzymujemy naszą taryfę ogłoszeniową na jednym i tym samym poziomie,** mimo, iż w międzyczasie wszelkie koszta wydawnicze i administracyjne **podrożały przeciętnie o 90—100 proc.**

Niestety, obecnie ze względu na ujemny wynik ostatniego roku obrachunkowego, byliśmy zmuszeni dla zapewnienia dalszej egzystencji naszych wydawnictw, **podnieść taryfę ogłoszeniową o 25—30 procent,** co zresztą stanowi **zaledwie czwartą część zwyżki naszych własnych kosztów wydawniczych.**

Mamy nadzieję, że Szanowni Inserenci, uznając lojalność obywatelską naszego stanowiska wobec rodzimego przemysłu i handlu, uznają również konieczność życiową, jaka nami w tym wypadku powodowała i zechcą nadal obdarzać nas swem zaufaniem i poparciem oraz szeroko korzystać z gościnnych kart naszych wydawnictw, będących najlepszem źródłem informacyjnem dla wszystkich sfer gospodarczych.

Wydawnictwo „Domu Gościnnego“, Poznań, ulica Wielka 10.

Następny numer „Domu Gościnnego“ poświęcimy VIII dorocznemu Zjazdowi Delegatów Związku Restauratorów Polski Zachodniej, który — jak wiadomo — odbył się w dniach 20 i 21 czerwca r. b. w Gnieźnie.

WIADOMOŚCI DROBNE

STOSOWANIE USTAWY ANTIALKOHOLOWEJ.

W myśl ustawy antialkoholowej odległość miejsc sprzedaży trunków od kościołów, szkół, sadów, stacyj kolejowych i t. p. wynosić ma w miastach — 100 metrów, a po wsiach 300 m.

W związku z tem Stow. Kupców Polskich w Warszawie zwróciło się do Ministerstwa Skarbu o ustalenie interpretacji art. 6 ustęp I ustawy o ograniczeniach w sprzedaży napojów alkoholowych. Chodzi o to, jak należy rozumieć wyrażenie „odległość od zewnętrznych granic budynków, w których mieszczą się kościoły, domy modlitwy wyznań w państwie uznanych, szkoły, sądy, więzienia..."

W konkretnym wypadku odnośne władze skarbowe liczą odległość nie od zewnętrznych granic budynku kościelnego, lecz od zewnętrznej strony parkanu z cegły, okalającego kościół. Tego rodzaju interpretacje uważać należy za niesłuszną, gdyż w tym wypadku niewątpliwie ustawa ma na myśli zewnętrzną ścianę kościoła, nie zaś parkanu, który nieraz obejmować może znaczny teren koło kościoła, przyczem może być wzniesiony o wiele później niż sam kościół; zresztą parkan okalający kościół nie stanowi z kościołem jednej całości.

Wyrażenie ustawy o „zewnętrznych granicach budynków" ma na względzie te budynki, w których obok np. domu modlitwy są również inne pomieszczenia; w stosunku do kościołów, które zawsze są odrebnemi budynkami, „zewnętrzna granica budynku" nie może oznaczać nic innego, jak tylko zewnętrzną ścianę kościoła.

O ZNIŻKĘ TARYFY KOLEJOWEJ DLA OCTU NATURALNEGO.

Ceny octu naturalnego 10 proc. wahają się w granicach od 45 do 55 groszy za 1 litr, a ponieważ przy transporcie 10 proc. octu koleją producent płaci za przewóz 90 proc. wody, przeto koszty transportu octu naturalnego niewspółmiernie obciążają ten produkt w porównaniu z esencją octową 80 proc., która zaliczona jest do tej samej klasy taryfy kolejowej. Ocet naturalny jest artykułem codziennego użytku, w szczególności wśród najbiedniejszych warstw społeczeństwa, ze względu na jego niską cenę, to też w celu umożliwienia producentom octu zaopatrzenia w ocet naturalny tych miejscowości, gdzie niema fabryk octu, niezbędnem byłoby obniżenie dotychczasowych kosztów transportu koleją. Całe Kresy Wschodnie nie posiadają zupełnie fabryk octu za wyjątkiem Wilna i Grodna, to też w województwie nowogrodzkiem, poleskiem i wołyńskiem ludność pozbawiona jest octu naturalnego i zmuszona jest do używania esencji octowej, z którą ocet naturalny nie jest w stanie konkurować ze względu na koszty transportu koleją. Wobec powyższego Związek Fabrykantów Octu w Polsce zwrócił się w tych dniach (30 czerwca r. b.), do Departamentu III Min. Komunikacji z podaniem, w którem prosi o przeniesienie octu naturalnego (spirytusowego i winnego) z V klasy taryfy kolejowej do VIII klasy tejże taryfy.

KURSY HOTELARSTWA W POZNANIU.

Izba Przemysłowo-Handlowa w Poznaniu zamierza urządzić w Poznaniu w czasie od 15 lipca do 30 sierpnia r. b. kursy hotelarstwa, mające na celu w pierwszym rzędzie odpowiednie wykształcenie kierowników hoteli i kawiarń, następnie zaś danie możności przygotowania się zawodowego tym osobom, które pragnęłyby się poświęcić karjerze kierowników wspomnianych wyżej przedsiębiorstw.

Celem postawienia kursów na odpowiednio wysokim poziomie, Izba zaangażowała — jako głównego wykładowcę — dyrektora jednej z wyższych szkół hotelowych w Niemczech. Opłata za kurs wynosić będzie prawdopodobnie 100 zł. Kursy te, pierwsze w Polsce, posiadają dla polskiego hotelarstwa, nie stojącego jeszcze dotychczas na odpowiednim poziomie, pierwszorzędne znaczenie. Stworzenie zasadniczych podstaw dla wzrostu ruchu cudzoziemców przez należyte zorganizowanie hoteli, pensjonatów i kawiarń i t. p. wpłynąć może poważnie na ukształtowanie się naszego bilansu płatniczego, w którym ruch obcych pierwszorzędną odgrywa rolę.

Z ŻYCIA PLACÓWEK
PRZEMYSŁOWO-HANDLOWYCH

LUNA - PARK W POZNANIU.

Wśród poznańskich miejsc rozrywkowych znany, na europejską skalę zakrojony Luna - Park, zajmuje obecnie miejsce naczelne. Położony w miejscu bardzo dogodnem i przystępnem dla publiczności, gromadzi w swem wnętrzu niezliczone zastępy młodzieży i starszego społeczeństwa, co w wirze zabawy zapomnieć pragnie o troskach i kłopotach życia codziennego.

W całej pełni należy się duże uznanie dyrekcji za niezwykłą energię oraz świetną niewyczerpaną pomysłowość w urządzaniu najrozmaitszych atrakcyj i niespodzianek, pośród których na wyszczególnienie zasługują przepiękne karusele, elektrodrom, beczka śmiechu, niebywałe występy czerwonoskórych Indjan, pałace iluzji, śmiechu, występy kuglarskie, gry loteryjne i t. d. i t. d., jednem słowem wszystko, co dusza pragnie i czem serce się raduje.

Z tego względu jest wskazanem, aby „głęboka" prowincja, zwiedzając stolicę Wielkopolski, pod żadnym warunkiem nie pominęła Luna-Parku, gdzie wyśmienicie można się ubawić i zabawić.

FR. PRZYBECKI, SPECJALNA HURTOWNIA WIN I SPIRYTUALIJ POZNAŃ, UL. 3 MAJA NR. 3a,

poleca po cenach nadzwyczaj przystępnych wina bordoskie oraz burgundzkie czerwone i białe, górno-węgierskie, wytrawne, słodkie, deserowe i południowe, dobrze odstałe i fachowo pielęgnowane.

Właściciel firmy p. Przybecki, pilnie stara się o to, by w kołach odbiorców wzbudzić jaknajwiększe zaufanie. Wina tej firmy są przedewszystkiem dobrze odstałe i fachowo pielęgnowane. Osobiste i fachowe kierownictwo właściciela daje nam pewność, że wszelkie produkty dostarczane i wychodzące z tej firmy są pod gwarancją towarem czystym i zasługującym na bezwzględne zaufanie, co w dziale handlu winem jest niezmiernie ważnym warunkiem.

Stwierdzamy, że omawiana placówka jest naprawdę jednem z najkorzystniejszych źródeł zakupu dla pokrywania zapotrzebowań na wina krajowe i zagraniczne.

FIRMA JÓZEF ZAWITAJ, BYDGOSZCZ, DWORCOWA 66

wytwarza — jak wiadomo — różne aparaty do piwa, poleca wszelkie części rezerwowe do aparatów oraz przeprowadza skutecznie pod gwarancją reparację wentyli redukcyjnych.

Firma powyższa, istniejąca już od roku 1894, posiada 4 złote medale oraz kilka listów pochwalnych za swe doskonałe wyroby. O zdolności konkurencyjnej oraz dogodnych warunkach dostawy przekonać się mogą koledzy z bezpośredniej oferty jak niemniej z cennika, dostarczanych interesentom na każdorazowe życzenie. Jeszcze raz więc zaznaczamy, że firma Zawitaj zasługuje na pełne poparcie, jest dobrze znana i zaprowadzona, a wyroby jej pod każdym względem są doskonałe.

T. A. GEORGES GEILLING ET CIE W POZNANIU.

Dnia 27 czerwca r. b. odbyło się zwyczajne walne zebranie akcjonarjuszów w lokalu Banku Przemysłowców w Poznaniu. Zebranie zagaił oraz przewodniczył w zastępstwie prezesa Rady Nadzorczej p. dyr. Mieczysław Bogajski. Sprawozdanie Zarządu oraz bilans z rach. zysków i strat za rok gospodarczy 1927 przedstawił zgromadzonym członek Zarządu p. Maciejewski zaznaczając, że w roku sprawozdawczym Tow. postąpiło poważny krok naprzód, gdyż po latach 1925 i 1926, które dały straty, wykazuje Tow. zysk w wysokości 20 012 21 zł. Obrót sprzedaży w roku gospodarczym powiększył się o ca 84 proc. w stosunku do roku poprzedniego i wynosił 26 329 butelek sprzedanych, z czego przypada na eksport do Gdańska ca 20 proc. Stały udział w Targach Poznańskich przyczynił się również do spopularyzowania, a wzrost konsumcji uwidacznia wykupywanie banderol, których firma Georges Geilling wykupuje 50 proc. z ogólnie pobranych banderol przez wytwórców krajowych tej branży.

Waloryzacja ceł z dnia 15 marca przyczyniła się również do nieprzewidzianego wzrostu obrotu, ponieważ rozszerzyła się rozpiętość cen nabywczych za oryginalne zagraniczne szampany i wina musujące. Konsument liczy się z tem już chętniej i zrozumialej żąda win musujących w kraju wytwarzanych aniżeli oryginalnych szampanów zagranicznych.

Perspektywy na przyszłość przedstawiają się dla Tow. dobrze, jeżeli się zważy, że w pierwszej połowie r. 1928 sprzedało Tow. 16 460 butelek, a zarząd ma nadzieję, że roczna sprzedaż przekroczy 35 000 butelek. Pozatem pracuje Tow. stale nad dalszem udoskonaleniem win. W styczniu lub lutym Tow. przenosi swoje urządzenia do nowobudujących się sklepów i suteryn, znajdujących się w nowej budowli Magistratu przy ulicy Grunwaldzkiej, mającej służyć na czas P. W. K. jako hotel. Sklepy wspomniane urządzono według najnowszych wymagań technicznych. Bilans na dzień 31 grudnia 1927 zamykający się po obu stronach sumą 267 017,65 zł przyjęto jednogłośnie i udzielono pokwitowania Zarządowi i Radzie Nadzorczej. Zysk wykazany, jak wyżej, w kwocie 20 012,21 zł uchwalono przenieść na rok następny. Zarząd spoczywa w rękach p. Stan. Maciejewskiego.

POMORSKI PRZEMYSŁ WINNY „POMOWIN", SP. AKC. (W LIKWIDACJI) W CHEŁMŻY,

zawiadamia pp. Akcjonarjuszów, że 21 lipca 1928 roku o godzinie 14 w biurze firmy w Chełmży, Toruńska 27, odbędzie się nadzwyczajne walne zgromadzenie.

„D. Gość."

WARUNKI DLA INSERENTÓW I ABONENTÓW:

CENY OGŁOSZEŃ: 1/1 str. 130 zł, ½ str. 75 zł, ¼ str. 45 zł, 1/8 str. 25 zł, 1/16 str. 15 zł. Ogłoszenia na okładce z dopłatą. W Gdańsku obowiązują powyższe ceny w guldenach. Ogłoszenia z zagranicy oblicza się według osobnej taryfy. W wydaniach specjalnych obowiązuje taryfa inna. Miejscem wykonania zleceń i zapłaty jest Poznań; w kwestjach spornych miarodajny jest Sąd Powiatowy (Okręgowy) w Poznaniu. Na wypadek skargi sądowej, nadzoru sądowego lub konkursu przyznane rabaty upadają. Konto czekowe P. K. O. w Poznaniu Nr. 200-019.